



Razem w roku: 160h												
	60	25		50							25	
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>C1. Prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób dieto-zależnych,</p> <p>C2. zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.</p> <p>C3. posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym</p> <p>C4. przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia.</p> <p>C.5 obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia</p>												
Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:												
Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi					Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące)			Forma zajęć dydaktycznych <i>** wpisz symbol</i>		
W 01	K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.					Praca sprawdzająca			WY, CN, SE, SK		
W 02	K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.					Praca sprawdzająca					
W 03	K_W11	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.					Praca sprawdzająca					
W 04	K_W13	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).					Praca sprawdzająca					
W 05	K_W15	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej					Praca sprawdzająca					



W 06	K_W16	praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	Praca sprawdzająca	
W 07	K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	Praca sprawdzająca	
W 08	K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	Praca sprawdzająca	
U 01	K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN, SE, SK
U 02	K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U 03	K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U 04	K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować	Ocena pracy zbiorowej oparta o	



		odpowiednie postępowanie żywieniowe.	obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U 05	K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U 06	K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikrośladniki odżywcze.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U 07	K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U 08	K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U 09	K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	



K 01	K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN, SE, SK
K 02	K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.		
K03	K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną		

** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM - ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK - samokształcenie, EL- E-learning.

Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw:

Wiedza: 5

Umiejętności: 5

Kompetencje społeczne: 3

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	135
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	25
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	160
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	5/3
Uwagi	

Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)

Wykłady

1. Żywność ludzi chorych – wybrane zagadnienia z dietetyki. Metody oceny stanu odżywienia
2. Cechy diety łatwostrawnej i podstawowej, modyfikacje diety łatwostrawnej i podstawowej.
3. Dietoprofilaktyka i leczenie otyłości.
4. Podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych; miażdżyca i jej powikłanie choroba sercowo-naczyniowa.
5. Żywność w cukrzycy.
6. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia tętniczego.
7. Żywność w profilaktyce i leczeniu osteoporozy.
8. Reakcje niepożądane objawiające się przy spożywaniu pokarmu. Genetycznie uwarunkowanie przyswajanie pokarmu. Choroby metaboliczne. Sposób postępowania dietetycznego w nietolerancjach



pokarmowych.

9. Postępowanie żywieniowe w chorobie trzewnej.
10. Dieta antyhistaminowa.
11. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych 1 część
12. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych 2 część
13. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym.
14. Postępowanie dietetyczne w reumatoidalnym zapaleniu stawów.
15. Postępowanie dietetyczne w chorobie zwyrodnieniowej stawów.
16. Postępowanie dietetyczne w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek.
17. Postępowanie dietetyczne z pacjentem dializowanym (hemodializa i dializa otrzewnowa).
18. Etiologia, patogenezą, prewencją i leczenie żywieniowe w kamicach układu moczowego.

Postępowanie dietetyczne w nerczycy.

19. Postępowanie dietetyczne w dnie moczanowej.
20. Postępowanie dietetyczne w zaporciach spastycznych i atonicznych.
21. Postępowanie dietetyczne w schorzeniach jelit (choroba Cronha, wrzodziejące zapalenie jelita grubego).

Seminaria

1. Otyłość jako pierwotna przyczyna schorzeń metabolicznych (zespołu metabolicznego, cukrzycy typu II, nadciśnienia tętniczego krwi, miażdżycy). Obliczanie należnej masy ciała. Asortyment produktów spożywczych stosowanych w odchudzaniu. Korzyści wynikające z utraty nadmiernej masy ciała. Sens stosowania głodówki. Diety alternatywne stosowane w celu utraty masy ciała. Efekt jojo.
2. Cukrzyca typu II jako problem dla dietetyka. Konsekwencje zdrowotne. Zastosowanie wymienników węglowodanowych i indeksów glikemicznych. Zalecenia dietetyczne w cukrzycy: produkty dozwolone, produkty zabronione, zalecane i zabronione techniki kulinarne. Wskazanie źródeł internetowych z informacjami dotyczącymi IG produktów i potraw. Porównanie norm wyżywienia z uwzględnieniem IG produktów i z pominięciem IG produktów.
3. Podsumowanie zasad układania diet w wybranych schorzeniach cywilizacyjnych. Zaliczenie z założeń dietetycznych stosowanych w wybranych schorzeniach
4. Postępowanie terapeutyczne w chorobie trzewnej. Diagnostyka i dietoterapia
5. Postępowanie dietetyczne w schorzeniach górnego odcinka przewodu pokarmowego
6. Postępowanie dietetyczne w kamicach nerkowych. Rola dietetyka w przewlekłej i ostrej niewydolności nerek
7. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym
8. Podsumowanie zajęć z podstaw dietetyki w bieżącym semestrze. Zaliczanie zajęć

Ćwiczenia

1. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób z wybranymi, cywilizacyjnymi schorzeniami metabolicznymi, z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.
2. Układanie diety dla wskazanej osoby z otyłością. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych. Cz. 1
3. Układanie diety dla wskazanej osoby z miażdżycą. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i



- aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych. Cz. 2
4. Układanie diety dla wskazanej osoby z nadciśnieniem tętniczym. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych. Cz. 3
5. Układanie diety dla wskazanej osoby z cukrzycą II typu. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych. Cz. 4
6. Układanie diety dla wskazanej osoby z cukrzycą II typu. Obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Ocena poprawności diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z cukrzycą II typu. Zaliczenie zajęć praktycznych. Cz. 5
7. Podsumowanie zasad układania diet w wybranych schorzeniach cywilizacyjnych. Zaliczenie na podstawie samodzielnego układania diet.
8. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób zdrowych w różnym wieku i zróżnicowanej aktywności fizycznej oraz z wybranymi schorzeniami, z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw. Cz.1
9. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (osteoporoza). Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami. Zaliczenie zajęć praktycznych. Cz. 2
10. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (nadciśnienie tętnicze). Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami. Zaliczenie zajęć praktycznych. Cz. 3
11. Układanie diety dla wskazanej osoby z cukrzycą II typu. Obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Ocena poprawności diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z cukrzycą II typu. Zaliczenie zajęć praktycznych. Cz. 4
12. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (nieswoiste zapalenia jelit). Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami. Zaliczenie zajęć praktycznych.
13. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (zespół metaboliczny). Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami. Zaliczenie zajęć praktycznych.
14. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (alergia na białko mleka krowiego). Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami. Zaliczenie zajęć praktycznych.
15. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (kamica żółciowa). Obliczanie



<p>wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami. Zaliczenie zajęć praktycznych.</p> <p>16. Układanie diet dla sportowców w wybranych dyscyplinach sportu. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla sportowców. Zaliczenie zajęć praktycznych.</p> <p>17. Sprawdzian z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób z losowo wybranymi schorzeniami.</p>
<p>Inne</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p><i>itd...</i></p>
<p>Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 1010</p> <p>2. Biernat J. (red): Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009</p> <p>3. Przysławski J. (red): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Poznań 2009</p> <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006</p> <p>2. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008</p> <p>3. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D.: Dietoterapia 1. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009</p>
<p>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)</p> <p>rzutnik multimedialny, tablice wartości odżywczej, albumy z barwnymi fotografiami produktów i potraw, komputer, programy żywieniowe, waga do analizy składu ciała, wzrostomierz, ciśnieniomierz.</p>
<p>Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Zaliczenie I roku studiów/ Zaliczenie III semestru</p>
<p>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres modułu/przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego i/lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny)</p> <p>zaliczenie wszystkich ćwiczeń praktycznych oraz kolokwii wstępnych i końcowych, przygotowanie i zaliczenie prezentacji na zadany temat w ramach seminarium</p>



Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)
Bardzo dobra (5,0)	> 90% punktów z egzaminu
Ponad dobra (4,5)	90% punktów z egzaminu
Dobra (4,0)	80% punktów z egzaminu
Dość dobra (3,5)	70% punktów z egzaminu
Dostateczna (3,0)	60% punktów z egzaminu

Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

Zakład Dietetyki

ul. Parkowa 34, 51-616 Wrocław

tel. 71 348 25 70

e-mail: wp-11@umed.wroc.pl

Koordinator / Osoba odpowiedzialna za moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

Dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof.nadzw

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia: Imię i Nazwisko, stopień/tytuł naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, wykonywany zawód, forma prowadzenia zajęć .

Dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof.nadzw. WY

Mgr Dorota Róžańska CN

Mgr.inż Klaudia Konikowska CN

Mgr Magdalena Narbutowicz SE

Mgr Ania Czekajło SE

Data opracowania sylabusu

Sylabus opracował(a)

20.06.2017

Dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof.nadzw

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału



UNIwersytet Medyczny
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCLAWIU

Załącznik nr 5
do Uchwały Senatu Uniwersytetu Medycznego
we Wrocławiu nr 1630
z dnia 30 marca 2016 r.

.....